



Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno
razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula (u daljnjem tekstu ŠTUT Pula) kao nositelj projekta KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma i AZRRI - Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin (u daljnjem tekstu AZRRI d.o.o.) kao partner na projektu objavljuju

JAVNI POZIV

za sudjelovanje na radionici Reinterpretacija zaboravljenih deserata Istre 2

U sklopu projekta KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma, provode se specijalizirani programi usavršavanja odraslih polaznika. Dvodnevna radionica „Reinterpretacija zaboravljenih deserata Istre 2“ jedan je od specijaliziranih programa, za čiju provedbu je zadužen AZRRI d.o.o. u suradnji sa ŠTUT Pula.

Projekt KLIK Pula sufinancira se u okviru Europskog socijalnog fonda (ESF) za razdoblje 2014.-2020. godine, te se provodi u suradnji sa sljedećim partnerima: Istarska županija, Obrtnička komora Istarske županije, Hrvatska gospodarska komora - Županijska komora Pula, Arena Hospitality Group d.d., Sveučilište Jurja Dobrile u Puli, Maistra d.d., Škola za odgoj i obrazovanje Pula, Strukovna škola Eugena Kumičića Rovinj - Scuola di formazione professionale Eugen Kumičić Rovigno, Uniline d.o.o., Valamar Riviera d.d., te Grad Pula - Citta Pola.

Svrha Centra za kompetentno cjeloživotno razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma - KLIK Pula, jest povećanje konkurentnosti hrvatskog turizma kroz unaprjeđenje obrazovne infrastrukture i provedbu programa obrazovanja, usavršavanja i osposobljavanja ljudskih potencijala izvrsne kvalitete, sukladno potrebama visoko kvalitetnih smještajnih i uslužnih kapaciteta.

Na ponovno traženje projektnih partnera, te pripadnika sektora ugostiteljstva i turizma, ponavljamo radionicu „Reinterpretacija zaboravljenih deserata Istre“ koja je zadnji puta održana u studenom 2020. godine. Ova specijalizirana dvodnevna radionica ima za cilj pripadnicima sektora ugostiteljstva i turizma, na temelju istarskih tradicionalnih deserata i lokalnih sezonskih namirnica, predstaviti maštovite kreacije na tanjuru koje dostojno mogu predstavljati tradicionalne istarske slastice.





Korisnik: Škola za turizam, ugostiteljstvo i trgovinu Pula
Odgovoran partner: Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o. Pazin
Naziv projekta: KLIK Pula - Centar za kompetentno cjeloživotno
razvijanje inovativnih znanja i vještina u sektoru ugostiteljstva i turizma Pula
Šifra projekta UP.03.3.1.05.0005



Tradicionalna istarska kuhinja ne može se pohvaliti velikim brojem slastica iz razloga škrte košarice domaćinstava. Malo se toga za desert moglo naći na stolu istarske težačke obitelji, međutim kada su se pripremale slastice radilo se o cukeračicama, suhim kolačićima uvaljanim u kristalni šećer, kroštulama, pandišpanjama, poveticama, pinci i sl. Internacionalizacijom, modernizacijom ali i pojavom Interneta, koji je ujedno i otvorio mogućnosti istraživanja raznoraznih deserata iz cijelog svijeta, dogodile su se promjene, te su tradicionalni deserti jednostavno zaboravljeni, posebno od strane istarskih ugostiteljskih objekata.

Iako je u većini slučajeva tradicionalna istarska gastronomija bazirana na suhim kolačima, tu ostaje mnogo mjesta za inovativne kreacije na bazi tradicije a koje mogu upotpuniti ponudu slastica svakog istarskog ugostiteljskog objekta.

Dvodnevna radionica podijeljena je u dva dijela, teoretski i praktični dio. Na prvi dan radionice, teoretski će se obraditi više vrsta tradicionalnih istarskih kolačića i slastica koji će se potom pod vodstvom kuhara predavača pripremati i peći. Drugi dan radionice biti će posvećen korištenju kolača koji su pripremljeni prethodni dan, te njihovo pretvaranje u kreativne instalacije na tanjuru. Po završetku radionice, sva jela biti će servirana i prezentirana te naposljetku degustirana. Chef predavač na ovoj radionici biti će Ivan Peruško.

U cilju što uspješnije provedbe specijalizirane radionice te pravilne edukacije svih dionika iz sektora ugostiteljstva i turizma, a vezano uz temu zaboravljenih deserata Istre, pozivamo sve zainteresirane da se prijave na navedeno događanje.

Radionica je besplatna za sve sudionike, a održati će se u utorak i srijedu, 12. i 13.12.2023. godine, u didaktičkoj kuhinji Edukacijsko gastronomskog centra Istre (Gortanov brijeg 1, Pazin) s početkom u 13:00 sati.

Prijave se zaprimaju do popunjenja slobodnih mjesta, i to za po jednog polaznika iz svakog od prijavljenih objekata/institucija. Molimo sve zainteresirane da svoje prijave za sudjelovanje šalju e-mailom na edukacije@azrri.hr.

Aktivnost se provodi u organizaciji regionalnog centra kompetentnosti KLIK Pula - ŠTUT Pula.

